

Krapfen

Zutaten für ca. 20 - 25 Stück:

1 Pck Hefe
90 g Zucker
65 g Butter
2 Eier
1 Eigelb extra
½ l Milch
1½ Pck Zitronenschalen
1 Fläschchen Rumaroma
1 TL Salz
ca. 1 kg Gelbmehl
Hiffenmark nach Belieben

Fett zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen weichen Hefeteig herstellen und ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach kleine Kugeln formen und wieder gehen lassen.

Wenn die Kugeln schön aufgegangen sind, im schwimmenden Fett pro Seite je 2 Minuten backen.

Zum Schluss mit Hiffenmark füllen und mit Puderzucker bestäuben